



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATES EKMEĞİ

2 adet yumurta  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
2.5 su bardağı un  
4 adet orta boy patates  
2 adet orta boy soğan  
1 demet maydonoz  
1 su bardağı  
peynir (isteğe bağlı)  
kabartma tozu  
tuz  
kekik  
nane  
kırmızı biber

Patatesleri fındık iriliğinde, soğanları da yemeklik doğrayalım. Bir kapta çırpığımız yumurtaların içine yağı ve yoğurdu ekleyelim. Daha sonra unu, kabartma tozunu, peyniri, patatesleri, soğanları, yeşilliği ve baharatları ekleyip karıştıralım. Yağlanmış tepsiye harcı dökelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp istenirse susam ve çörek otu serpeyim. 180 derecede pişirelim.

[ML® Patatesli Ekmek için tıklayın](#)